

Arnouville (Maternelle)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igp

 Camembert bio

 Coupelle de purée de pommes bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

 Tomate bio

Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de boeuf sauce milanaise (tomate, oignon, herbes aromatiques)

Chou fleur cuisiné


 Fromage blanc bio


Petits beurre
Fruit

MERCREDI

Fricassé de poulet aux herbes de provence

Lentilles cuisinées

 Yaourt bio nature

 Fruit bio


Viennoiserie
Petit fromage blanc aux fruits


JEUDI

** C'est la rentrée **

 Melon bio

Blanquette de veau
Farfalles

 Crème dessert bio chocolat
Barre chocolat Kinder country

 Jus d'orange bio

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

VENDREDI

Saumon sauce beurre et citron
Boulgour

 Edam bio

 Fruit bio

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes et poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Arnouville (Maternelle)
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Colombo de volaille
Riz de Camargue igp

Fromage frais Chanteneige bio

Fruit bio

Madeleine
Yaourt nature

MARDI

Sauté de boeuf sauce piperade
(tomate, poivron, herbes de
provence)

Petits pois sauce tomate

Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Jus multifruit

MERCREDI

Tomate bio
Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de dinde et veau
all'arrabiata (tomate, oignon,
huile d'olive)

Fusilli

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Gaufre poudrée
Fruit

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Omelette nature opa
Haricots vert cuisinés

Carré bio

Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Fromage blanc nature

VENDREDI

Carotte râpée bio
Vinaigrette à la moutarde

Colin d'Alaska pmd meunière
Boullgour

Fromage blanc bio

Biscuits palmiers
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Ouf de poule élevée
en plein air



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Arnouville (Maternelle)
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Aiguillette de poulet à la crème et
aux champignons
Petits pois sauce tomate





 Pointe de Brie bio


 Fruit bio

Baguette
Gelée de coing
Yaourt aromatisé

MARDI

*** Menu Végétarien ***


  Concombres rondelles bio lcl
  Vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Cookies
Fruit

MERCREDI



Cordon bleu de volaille
 Purée de courgette et pommes
de terre bio

Gouda


Melon jaune

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes

JEUDI


Salade de tomates
 Vinaigrette moutarde bio
 dés de Saint Nectaire aoc

Gardiane de boeuf charolais
Carottes

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Gaufrettes au chocolat
Fruit

VENDREDI

 Merlu pmd sauce bretonne
Pommes de terre vapeur
Epinards branches en béchamel

Coulommiers

Fruit

Viennoiserie
Jus de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Arnouville (Maternelle)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salami*
et cornichon
Coupelle de pâté de volaille

Sauté de boeuf lr igp aux
olives

Riz bio

Petits pois mijotés

Fruit

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

MARDI

Salade de pomme de terre bio
LCL, vinaigrette au basilic
Dés de mimolette

Merlu pmd sauce citron
persillée
Haricots verts

Fruit

Baguette
et beurre
Miel
Jus d'ananas

MERCREDI

Carotte râpée bio lcl
vinaigrette moutarde à l'ancienne
et miel huile bio

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille

Coquillettes bio semi-complet

Crème dessert au chocolat

Brownie
Fruit

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Parmentier de lentille corail bio

Pointe de brie

Fruit

Madeleine longue
Fruit

VENDREDI

Concombre et maïs
Vinaigrette moutarde bio

Hoki pmd sauce crème aux
herbes

Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

dés de Saint Nectaire aoc

Cake à la cannelle farine lcl

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Appellation
d'Origine Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Arnouville (Maternelle)
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

 Sauté de porc* Ir sauce forestière (champignons) Ketchup

 Escalope de dinde Ir sauce forestière (champignons)


Pommes de terre quartier avec peau

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Miel

Barre bretonne à partager
Yaourt nature

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Dahl de lentilles corail bio et riz bio


 Cantal aop

Fruit

Baguette
et beurre
Miel
Petit fromage blanc aux fruits

MERCREDI

Pizza au fromage
et emmental râpé

 Boeuf mode char
Petits pois et carottes

Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade de tomates
vinaigrette à la provençale


Merguez
 Blé bio


Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

VENDREDI

Taboulé

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Chou fleur bio en gratin
et emmental râpé

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
Pommes de terre vapeur
Ratatouille
Yaourt nature
Fruit

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus de pommes

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Sauté de boeuf charolais sauce
barbecue
Haricots beurre
Riz bio
Petit fromage blanc aux fruits

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

Rillettes de porc*
et cornichon
Pâté de mousse de canard
Emincé de dinde lr sauce kebab
(paprika, cumin, coriandre, ail,
oignon, origan, piment, cannelle)
Pâtes
Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
Tajine de pois chiches et
boulgour bio
Saint Nectaire aop
Fruit

Pailloline
Yaourt aromatisé

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette au
basilic
Merlu pmd sauce crème
Purée d'épinards et pommes de
terre
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Barre bretonne à partager
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Maternelle)
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


*** Semaine des saveurs : les épices ***

Sauté de dinde sauce végétale
pomme curry

 Riz bio



Camembert




Fruit




Viennoiserie
Yaourt nature


MARDI

*** Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien ***

Salade de tomates
 dés de Saint Nectaire aoc
vinaigrette moutarde à l'ancienne


 Penne bio semi complètes pois
chiche epinards tandoori




 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio



Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit


MERCREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

Salade verte
vinaigrette d'agrumes à la cannelle


Cuisse de poulet rôti et son jus
 Pommes de terre bio en purée
(PDT bio locale fraîche)


Duo de mozzarella et cheddar
râpés




Ile flottante
et sa crème anglaise


Madeleine longue
Fruit


JEUDI

*** Semaine des saveurs : les épices***

Tartinable de haricots rouges aux
épices


 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)




Fruit




Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Jus multifruit



VENDREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

Concombre en rondelles
sauce fromage blanc menthe et
épices kebab


 et dés de gouda bio


 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces
Carottes


 Gaufre Bruxelloise dcg
et crème fouettée


Gaufrettes au chocolat
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
Miel
Confiture de fraises

Baguette
Fromage frais Tartare nature
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de veau lr sauce aux
hortillons (poireaux, oseille, céleri,
crème fraîche, oignon)
Légumes façon Maillot (petit pois,
carotte, haricot vert)

 Riz bio

Pointe de brie


 Fruit bio

Madeleine
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade verte
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Macaroni bio au bœuf égréné
bio et fromage


Crème dessert saveur vanille

Gaufre nappée au chocolat
Jus de pommes


JEUDI

*** Vacances ***

Filet de dinde façon jambon

 Lentilles mijotées bio

Assiette de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop


 Fruit bio


Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé

VENDREDI

*** Vacances ***

Mâche
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce armoricaine

 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio

et emmental râpé

Cake à la noix de coco (farine
locale)

Brownie
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Maternelle)
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Endives
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Sauté de porc* lr au curry

 Sauté de dinde lr au curry


 Riz bio


Crème dessert au chocolat

=====
Cookies
Fruit

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Pâtes bio sauce crème et
champignons

 et emmental râpé bio

Yaourt aromatisé

Fruit


=====
Viennoiserie
Lait demi écrémé


MERCREDI

*** Vacances ***

Taboulé

 dés de Saint Nectaire aoc

 Colin d'Alaska pmd sauce bercy
(persil, échalote)


 Haricots verts bio

Fruit


=====
Baguette
Pâte à tartiner
Jus multifruit


JEUDI

*** Vacances ***

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de boeuf char façon
stroganoff (tomate, champignon,
parpika, crème)

 Crumble de carottes bio et
potiron

Crêpe nature sucrée
coulis de fruits rouges

=====
Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

VENDREDI

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise